



## Epoisses

Pâte molle et croûte lavée

### LE PRODUIT

L'Epoisses est un fromage fabriqué au lait de vache entier à pâte molle et à croûte lavée avec du marc de Bourgogne. Cet affinage avec une eau-de-vie locale apporte au fromage ses caractéristiques, notamment la couleur obtenue sans colorant.

### ARÔMES ET SAVEURS

Les fromages se présentent sous la forme d'un cylindre à faces planes et parallèles, en deux formats. Le nez est puissant. En bouche, la pâte est onctueuse et fondante.

## UN PRODUIT, UN TERRITOIRE

La zone historique de production est l'Auxois, région naturelle située essentiellement dans la partie ouest du département de la Côte d'Or. L'aire géographique s'établit autour des terres fourragères de l'Auxois, du Châtillonnais et du plateau de Langres.

## UN PRODUIT RECONNU

Toutes les opérations de la production du lait à l'affinage du fromage ont lieu dans la même aire géographique délimitée. Les particularités du produit sont dues aux conditions naturelles et au savoir-faire des fromagers. L'Epoisses a été reconnue en appellation d'origine en 1991.

### Le saviez-vous

L'Epoisses aurait été créée par une communauté de religieux au début du XVIème siècle. Ce sont ensuite les fermières des villages de l'Auxois qui reprendront la fabrication de ce fromage.

## Informations techniques

Cahier des charges

Contenu Cahier des charges

Textes réglementaires

Contenu Textes réglementaires

Aire géographique

Situation

L'aire de production de l'Epoisses, délimitée à partir de son berceau d'origine l'Auxois s'étend sur une grande partie ouest de la Côte-d'Or ainsi que 3 cantons de l'Yonne et 2 de la Haute-Marne.

Carte

Cliquer sur le lien suivant pour afficher la carte

[Aire géographique](#)

Contacts

Organisme de défense et de gestion (ODG)

Syndicat de défense de l'Epoisses

---

Place de la Mairie

52190 PRAUTHOY

**N°SIRET** : 39216693000017

**Contact** : Alexandra JACQUOT

**Tél. :** 0325840351/0684845006

**Mél. :** [fromage-epoisses@wanadoo.fr](mailto:fromage-epoisses@wanadoo.fr)

## Délégation territoriale de l'INAO en charge du produit INAO Dijon

---

Parc du Golf - Bâtiment Bogey  
16 rue du Golf  
21800 QUETIGNY

**N°SIRET :** 13000270200327

**Tél. :** 03 80 78 71 90

**Fax :** 03 80 73 35 10

**Mél. :** [INAO-DIJON@inao.gouv.fr](mailto:INAO-DIJON@inao.gouv.fr)

## Organismes de contrôle (OC) BUREAU VERITAS CERTIFICATION FRANCE

---

Siège  
1 Place Zaha Hadid  
92400 COURBEVOIE

**N°SIRET :** 39985160900038

**Contact :** Isabelle PEUMERY

**Tél. :** numéro cristal 0969 39 10 09

**Mél. :** [Isabelle.peumery@bureauveritas.com](mailto:Isabelle.peumery@bureauveritas.com)

## BUREAU VERITAS CERTIFICATION FRANCE

---

Quartier La Bayot  
91 chemin Gaston Reynaud  
26903 VALENCE CEDEX 9  
CS 80087

**Contact :** Isabelle PEUMERY

**Tél. :** numéro cristal 0969 39 10 09

**Mél. :** [Isabelle.peumery@bureauveritas.com](mailto:Isabelle.peumery@bureauveritas.com)

## BUREAU VERITAS CERTIFICATION FRANCE

---

6 rue de la Carrière  
35577 CESSON-SEVIGNE CEDEX  
CS 27715

**Contact :** Isabelle PEUMERY

**Tél. :** numéro cristal 0969 39 10 09

**Mél. :** [Isabelle.peumery@bureauveritas.com](mailto:Isabelle.peumery@bureauveritas.com)

### **List of links present in page**

1. [https://www.inao.gouv.fr/var/inao\\_site/storage/repository/editeur/files/pdf/Cartes/AOC\\_Epoisses\\_G\\_200901.pdf](https://www.inao.gouv.fr/var/inao_site/storage/repository/editeur/files/pdf/Cartes/AOC_Epoisses_G_200901.pdf)
2. <mailto:fromage-epoisses@wanadoo.fr>
3. <mailto:INAO-DIJON@inao.gouv.fr>
4. <mailto:isabelle.peumery@bureauveritas.com>
5. <mailto:isabelle.peumery@bureauveritas.com>
6. <mailto:isabelle.peumery@bureauveritas.com>